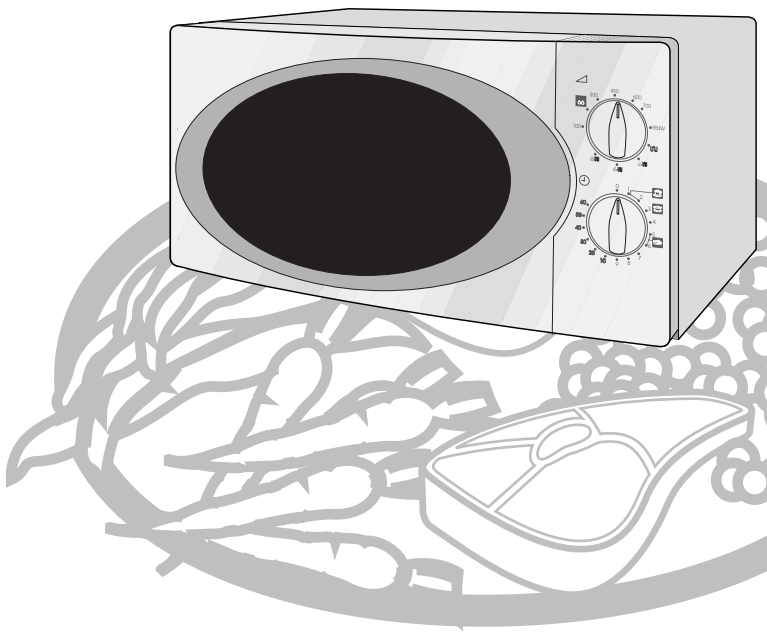
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'uso & Guida alla Cottura

CE281GN



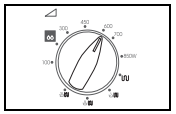
Guida di riferimento rapido 2
Forno 2
Pannello di controllo 3
Accessori 3
Uso di questa guida di istruzioni 4
Precauzioni per la sicurezza 4
Installazione del forno a microonde 6
Funzionamento del forno a microonde 6
Verifica del perfetto funzionamento del forno 7
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 7
Cottura / Riscaldamento 8
Livelli di potenza 8
Interruzione della cottura 8
Regolazione del tempo di cottura 8
Uso della funzione Riscaldamento/Cottura Rapida 9
Impostazioni di Riscaldamento/Cottura Rapida 9
Scongelamento manuale del cibo 9
Posizione dell'elemento riscaldante 10
Scelta degli accessori 10
Grigliatura 11
Uso combinato di microonde e grill 11
Guida agli utensili 12
Guida alla cottura 13
Pulizia del forno a microonde 19
Conservazione e riparazione del forno a microonde 20
Caratteristiche tecniche 20

Code No.: DE68-02976L

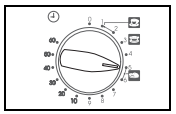
Guida di riferimento rapido

IT

Per cucinare

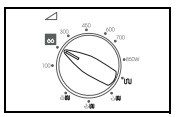


1. Inserire il cibo all'interno del forno.
Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

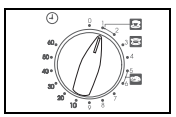


2. Selezionare il tempo di cottura ruotando il selettore **TEMPO**.

Se si desidera scongelare cibo

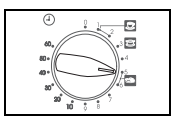


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Scongelamento** ( ).



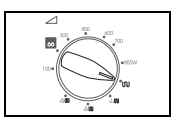
2. Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Se si desidera regolare il tempo di cottura

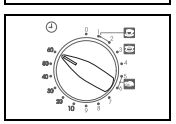


Lasciare il cibo all'interno del forno.
Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Per cucinare al grill

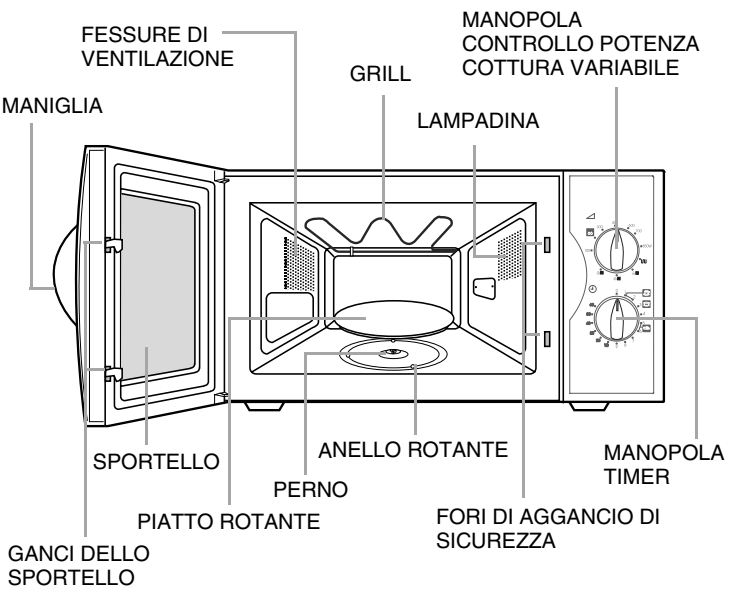


1. Girare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** e impostarla sul simbolo **Grill** ( ).

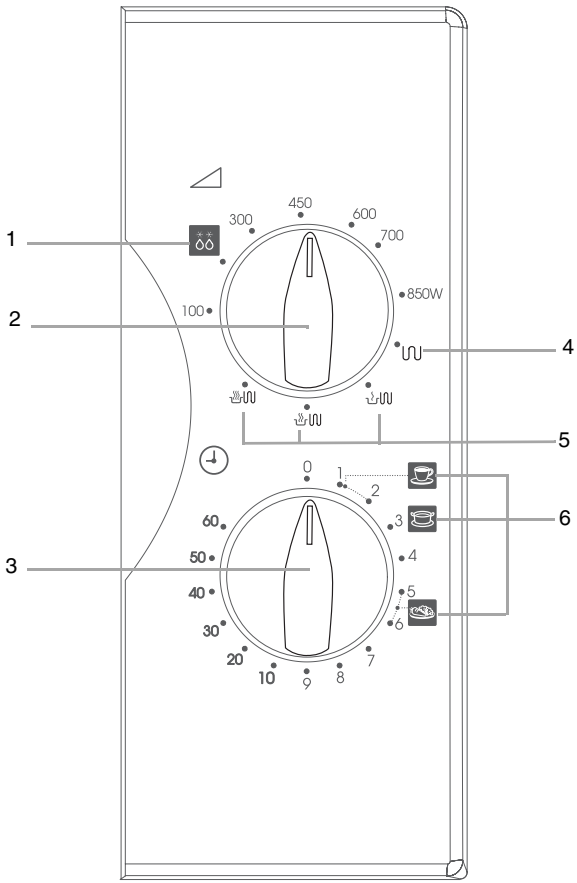


2. Girare il selettore **TEMPO** per selezionare il tempo desiderato.

Forno



Pannello di controllo

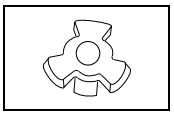


1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA CONTROLLO POTENZA COTTURA VARIABILE
3. MANOPOLA TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBINATO
6. RISCALDAMENTO RAPIDO

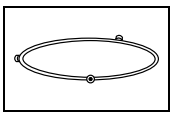
Accessori

IT

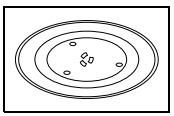
I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



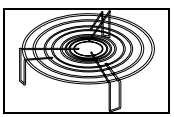
1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.
   Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.



2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.
   Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
   Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4. **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.
   Scopo: La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata

☛ Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

IT

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le quattro modalità base di funzionamento:

- ***Cucinare una pietanza***
- ***Scongelare del cibo***
- ***Usare il grill***
- ***Prolungare il tempo di cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

Avvertenza

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSISIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG.
E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Sportello e guarnizioni
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Precauzioni per la sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

Prima di cuocere cibi solidi o liquidi nel forno a microonde, osservare le seguenti precauzioni per la sicurezza.

1. **NON** introdurre oggetti metallici nel forno a microonde:
- contenitori metallici,
- posate con intarsi d'oro o d'argento,
- apribottiglie, forchette, ecc.

Motivo: potrebbero venire generate scintille che danneggerebbero il forno.

2. **NON** scaldare:
- bottiglie, barattoli, contenitori a tenuta d'aria o sottovuoto
  Esempio: barattoli di alimenti per bambini
- cibo a tenuta d'aria.
  Esempio: uova, noci nel loro guscio, pomodori

Motivo: l'aumento di pressione potrebbe provocarne l'esplosione.
Consiglio: rimuovere i coperchi e bucare le bucce, i sacchetti, ecc.

3. **NON** utilizzare il forno a microonde quando è vuoto.
Motivo: le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.
Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. L'acqua assorbirà le microonde qualora il forno venisse accidentalmente acceso quando è vuoto.

4. **NON** coprire le fessure di ventilazione posteriori con strofinacci o carta.
Motivo: gli strofinacci o la carta possono incendiarsi quando dal forno fuoriesce aria calda.

5. Utilizzare **SEMPRE** gli appositi guanti da forno per estrarre il piatto dal forno.
Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Pertanto, i piatti sono caldi.

6. **NON** toccare gli elementi di riscaldamento o le pareti interne del forno.
Motivo: le pareti potrebbero essere abbastanza calde da provocare scottature persino al termine della cottura, anche se non sembra. Evitare che i materiali infiammabili vengano a contatto con qualsiasi parte interna del forno. Lasciare prima raffreddare il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendi nel vano del forno:
- non mettere materiali infiammabili all'interno del forno,
- rimuovere i nastri o i fili di imballaggio dai pacchetti di carta e dai sacchetti di plastica,
- non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali,
- se si nota la presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o scollegarlo dalla presa di corrente.

Precauzioni per la sicurezza(continua)

8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
- Lasciar trascorrere **SEMPRE** almeno 20 secondi dopo lo spegnimento del forno, in modo che la temperatura si stabilizzi.
- Mescolare gli alimenti durante il riscaldamento, se necessario, e mescolarli **SEMPRE** dopo averli riscaldati.
- Maneggiare con cura il contenitore dopo il riscaldamento. Ci si potrebbe scottare, se il contenitore è troppo caldo.
- Esiste il rischio di bollitura eruttiva ritardata dell'alimento.
- Per evitare la bollitura ritardata e possibili ustioni, è opportuno mettere un cucchiaio o un bastoncino di plastica nelle bevande e mescolarle prima, durante e dopo il riscaldamento.
  Motivo: durante il riscaldamento di liquidi, il punto di bollitura può essere ritardato; ciò significa che la bollitura eruttiva può iniziare dopo che il contenitore è stato tolto dal forno. Ci si potrebbe ustionare.
- In caso di ustioni, adottare questi accorgimenti di PRONTO SOCCORSO:
  * immergere la parte del corpo ustionata in acqua fredda e lasciarcela per almeno 10 minuti,
  * coprirla con una benda pulita e asciutta,
  * non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo e scegliere un contenitore più grande nella parte superiore rispetto alla parte inferiore, per evitare che il liquido fuoriesca quando bolle. Le bottiglie con il collo stretto possono anche esplodere, se si surriscaldano.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti per bambini e del latte prima di darli al bambino.
- Non scaldare **MAI** il biberon del bambino con la tettarella montata, in quanto il biberon potrebbe esplodere, se si surriscalda.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere nell'acqua il cavo di alimentazione e la spina e tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici riscaldate.
- Non utilizzare questo elettrodomestico nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano stati danneggiati.

10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi almeno a una distanza pari alla lunghezza del proprio braccio.
Motivo: l'aria o il vapore caldi che fuoriescono potrebbero provocare ustioni.

11. Tenere pulito l'interno del forno.
Motivo: i residui di cibo o gli schizzi di olio sulle pareti o sul fondo del forno possono danneggiare la vernice e ridurre l'efficacia dell'elettrodomestico.

12. Durante l'uso, è possibile avvertire un "ticchettio" (specialmente quando il forno è nella modalità di scongelamento).
Motivo: questo suono è normale durante la variazione della potenza elettrica.

13. Quando il forno a microonde funziona senza alcun carico, è possibile che la corrente venga interrotta automaticamente, per motivi di sicurezza. Dopo una pausa di oltre 30 minuti, è possibile utilizzare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura, se i cibi vengono scaldati o cotti in contenitori di plastica usa e getta, carta o altri materiali combustibili, è opportuno guardare nel forno di tanto in tanto.

IMPORTANTE

NON consentire ai bambini di giocare con il forno o di utilizzarlo. **NON** lasciarli
- senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso. **NON** conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra il forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

- ***ATTENZIONE:***
  Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

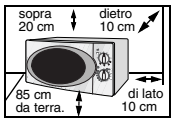
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

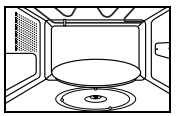
- ***ATTENZIONE:***
  I bambini potranno utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

IT

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.





1. All'atto dell'installazione del forno, accertarsi di lasciare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) nella parte posteriore ed ai lati del forno e di 20 cm dall'alto e 85 da terra in modo da garantire un'adeguata ventilazione
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
   Installare l'anello di supporto e il piatto rotante.
   Controllare che il piatto rotante giri liberamente.
3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo tale che la spina sia accessibile.

❇ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.

❇ Per la vostra sicurezza personale, inserire il cavo in una presa a 3 da 230 V, 50 Hz a corrente alternata debitamente messa a terra. Nel caso in cui il cavo di potenza fosse danneggiato, farlo sostituire dal costruttore, da un suo rappresentante nominato per l'assistenza o da persona qualificata in modo da evitare pericoli.

❇ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulire le pareti interne del forno e la maniglia con un panno umido.

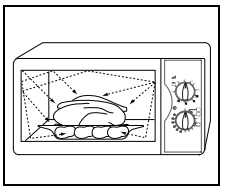
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia emessa consente di cuocere o riscaldare i cibi senza che essi cambino forma o colore.

Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- ***Scongelamento, Scongelamento automatico,***
- ***Riscaldamento,***
- ***Cottura.***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente in quanto i cibi ruotano sul piatto girevole. Pertanto, la cottura avviene in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a un profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua con il dispandersi del calore all'interno del cibo.
3. I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle proprietà del cibo:
   - quantità e densità,
   - contenuto d'acqua,
   - temperatura iniziale (refrigerata o meno).

☛ Poiché la parte centrale dei cibi viene cotta mediante dissipazione di calore, la cottura continua anche quando l'alimento è stato tolto dal forno. Pertanto, i tempi di attesa specificati nelle ricette e nel presente manuale vanno rispettati per garantire:

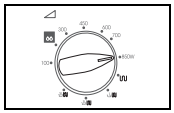
- cottura uniforme dei cibi fino al centro,
- la stessa temperatura in tutte le parti dei cibi

Verifica del perfetto funzionamento del forno

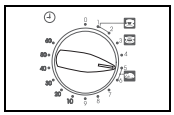
La seguente procedura permette di verificare il costante e perfetto funzionamento del forno.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato destro dello sportello. Posizionare sul piatto girevole un bicchiere d'acqua. Chiudere lo sportello.

Ruotare la manopola di regolazione della cottura su cottura manuale.



1. Impostare il livello di potenza massimo ruotando la manopola **REGOLAZIONE POTENZA COTTURA**.



2. Impostare il tempo da 4 a 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.

✉ Il forno deve essere collegato a una presa di corrente idonea. Il piatto girevole deve essere appropriatamente alloggiato nel forno. In caso sia stato impostato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua ci impiegherà un tempo maggiore per bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

In caso si riscontri uno dei problemi elencati di seguito, provare le soluzioni riportate.

IT

- Questo è normale.
  - Condensa all'interno del forno e del display
  - Flusso d'aria attorno allo sportello e alla struttura esterna
  - Riflessi luminosi attorno allo sportello e alla struttura esterna
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle griglie di ventilazione

- Il forno non si attiva ruotando la manopola **TIMER**.
  - Lo sportello è completamente chiuso?

- Il cibo non è cotto completamente
  - Il timer è stato impostato in modo appropriato?
  - Lo sportello è chiuso?
  - C'è stato un sovraccarico nel circuito elettrico che ha causato la bruciatura del fusibile o la disattivazione del contatore?

- Il cibo è poco o troppo cotto
  - È stata selezionata la durata di cottura appropriata per il cibo da cuocere?
  - È stato selezionato un livello di potenza adeguato al cibo da cuocere?

- Si sono verificati scricchiolii e scintille all'interno del forno (arco)
  - È stato utilizzato un contenitore con parti in metallo?
  - È stata dimenticata una forchetta o un altro utensile in metallo all'interno del forno?
  - Il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti interne del forno?

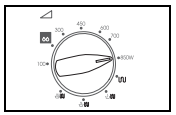
- Il forno causa interferenze con la radio o il televisore
  - Talvolta è possibile che si verifichino interferenze con la radio o il televisore durante il funzionamento del forno. Questo è normale. Per risolvere questo problema, posizionare il forno lontano da televisore, radio o altri apparecchi elettronici.

✉ Se nonostante le indicazioni fornite non si è riusciti a risolvere il problema, contattare un centro autorizzato di assistenza SAMSUNG.

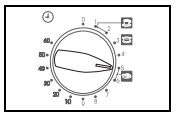
IT

Cottura / Riscaldamento

La procedura seguente spiega come cuocere o riscaldare il cibo. Verificare SEMPRE le impostazioni del forno prima di disattivarlo. Innanzitutto, posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza massimo ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**. **(POTENZA MASSIMA: 850 W)**



2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: Il forno si illumina e il piatto inizia a girare.

☛ **Mai** attivare il forno a microonde vuoto.

✉ È possibile modificare il livello di potenza durante la cottura ruotando la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA**.

Livelli di potenza

È possibile scegliere uno qualsiasi dei livelli di potenza sottoelencati.

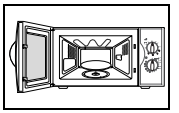
Livello di potenza	Uscita	
	Forno a microonde	Grill
ALTO	850 W	
MEDIO ALTO	700 W	
MEDIO	600 W	
MEDIO BASSO	450 W	
SCONGELAMENTO(❄)	300 W	
BASSO	180 W	
GRILL	100 W	
COMBINATO I (⊥⋒)	-	1100 W
COMBINATO II (⊻⋒)	300 W	1100 W
COMBINATO III(⊻⋒)	450 W	1100 W
	600 W	1100 W

✉ Se si seleziona un livello di potenza alto, il tempo di cottura va diminuito.

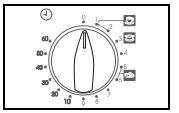
✉ Se si seleziona un livello di potenza basso, il tempo di cottura va aumentato.

Interruzione della cottura

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per verificare il grado di cottura del cibo.

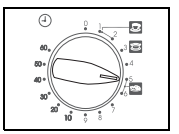


1. Per interrompere momentaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.



2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** posizionandola su “0”.

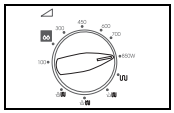
Regolazione del tempo di cottura



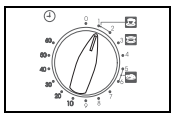
Per regolare il tempo di cottura rimanente, ruotare la manopola **TIMER**.

Uso della funzione Riscaldamento/Cottura Rapida

Innanzitutto, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** sul valore massimo.



2. Ruotare la manopola **TIMER** selezionando Riscaldamento Rapido. (bevande, salse/minestre o verdure fresche).

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Impostazioni di Riscaldamento/Cottura Rapida

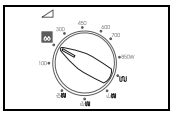
Vi sono alcune raccomandazioni e suggerimenti da seguire per riscaldare o cuocere i cibi con la funzione Riscaldamento/Cottura Rapida.

Simbolo	Tipo di portata	Potenza	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	850 W	150 ml	1 min 10 sec	1-2 min.
	Salsa/ Minestra (fredda)	850 W	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Verdure fresche	850 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min

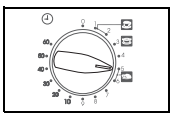
Scongelamento manuale del cibo

La funzione Scongelamento permette di scongelare carne, pesce o pollame.

Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **CONTROLLO POTENZA COTTURA** su ⁂ (180 W).



2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
   Risultato: Il cibo inizierà a scongelarsi.

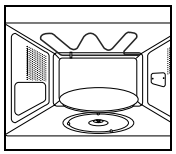
✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

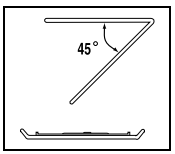
Posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante, utilizzato per il grill, può essere orientato in posizione orizzontale o verticale.

- ***Per il grill e per la cottura combinata microonde + grill, l'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale***

☛ Modificare la posizione solo quando l'elemento riscaldante è freddo. Riportarlo in posizione verticale lentamente. Non forzare.

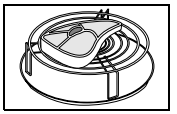




Per orientare l'elemento riscaldante...	
in posizion **orizzontale**. (grill e cottura combinata microonde + grill)	◆ Spingere verso l'apertura del forno l'elemento riscaldante. ◆ Spingerlo verso l'alto fino a portarlo in posizione parallela al soffitto del forno.
Per una corretta pulizia del vano interno del forno, ruotare di 45° l'elemento riscaldante e pulire anche questo e il soffitto del forno.	

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.

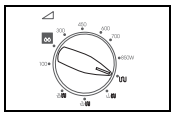


Quando si seleziona la modalità **Cottura combinata**, utilizzare solo recipienti idonei per microonde. Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.

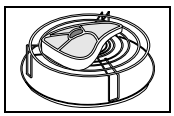
✉ Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 12.

Grigliatura

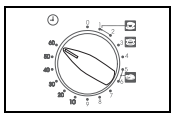
Il grill consente di scaldare e rosolare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per eseguire questo tipo di cottura, il forno è dotato di una griglia in metallo.



1. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ruotando la manopola di controllo della potenza di cottura e posizionandola sul simbolo del grill (⏦) e ruotando la manopola del timer posizionandolo sul valore adeguato.



2. Aprire lo sportello e posizionare il cibo sul ripiano.



3. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
Esempio: 60 minuti)
Risultato: La cottura del cibo avrà inizio.

✉ Non preoccuparsi se il dispositivo di riscaldamento si spegne e si accende durante l'uso del grill. Questo sistema è appositamente studiato per evitare il surriscaldamento del forno.

☛ Quando si toccano i piatti all'interno del forno, utilizzare sempre i guanti, in quanto i piatti sono molto caldi.

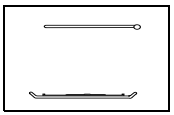
☛ Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale.

Uso combinato di microonde e grill

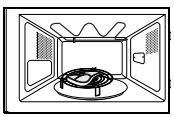
È possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo.

☛ Utilizzare SEMPRE oggetti da cucina a prova di microonde e di forno. I piatti di vetro e di ceramica sono ideali, in quanto consentono alle microonde di penetrare nel cibo in modo uniforme.

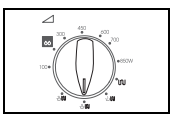
☛ Quando si toccano i recipienti all'interno del forno, utilizzare SEMPRE guanti da forno, in quanto i recipienti sono molto caldi.



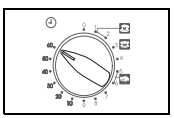
1. Controllare che l'elemento riscaldante si trovi in posizione orizzontale. Per ulteriori dettagli, vedere pagina 10.



2. Aprire lo sportello del forno. Mettere il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Girare la maniglia controllo potenza cottura impostandola sul livello di potenza appropriato (⏦ , ⏦ , ⏦).



4. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il valore adatto.
(Esempio: 60 minuti)
Risultato: La cottura del cibo avrà inizio.

✉ La potenza massima del forno a microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

Guida agli utensili

IT

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o deco razioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato
✓✗: Fate Attenzione
✗ :Nonsicuro

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, grassi e zuccheri.
Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:
Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:
Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornellino. Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura
È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa
I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate
Utilizzare un recipiente di vetro pirofilo munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato.
Agitare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Piselli	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Fagiolini	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Verdure miste (carote/ piselli/mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	850W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	850W	18-19	5	Aggiungere 400 ml d'ac qua fredda.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'ac qua calda.

IT

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi.

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (850 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'ac qua.
Carote	250g	4½-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole.Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250g	3½-4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	4½-5	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	5-5½	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante.

I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

- Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 850W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive. Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore.

- Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40sec. da 50sec. a 1min	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bot tiglia al centro della base rotante. Agitare bene e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	850W	1-1½ 1½ -2	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppe (fredde)	250g	850W	3-3½	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	5½-6½	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	4½-5½	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350g	600W	5-6	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g	600W	5½-6½	3	Sistemare il pasto costituito da 2-3 componenti freddi su un piatto in ceramica. Coprire con la pellicola adesiva per microonde.

IT

SCONGELAMENTO MANUALE

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.
Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.
Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180W, ❄❄).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi	500g (2pz)	14½-15½	15-40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	900g	28-30		
Pesce				
Filetti	200g (2pz) 400g (4pz)	6-7 12-13	5-15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta				
Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane				
Panini (ca. 50 g l'uno)	2pz 4pz	½-1 2-2½	5-20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
Pane tedesco (grano+segale)	500 g	8-10		

IT

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida al grill per i cibi congelati

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno circa 50 g)	2pezzi 4pezzi	Microonde + Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Disporre i panini in cer chio sulla griglia. Lasciar cuocere i panini fino a quando non diventano croccanti. Aspettare 2 - 5 minuti.
Baguette + imbottitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300g (2pezzi)	450 W + Grill	8-9	--	Mettere la baguette con gelata al centro della griglia. Affiancare 2 o 3 baguette sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400g	450 W + Grill	13-14	--	Mettere le patate/verdure congelate in un piattino di vetro pirofilo rotondo. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400g	600 W + Grill	14-15	--	Mettere la pasta congela ta in un piattino di vetro pirofilo rettangolare. Mettere il piatto diretta-mente sul piattogirevole. Dopo la cottura, aspettare 2 - 3 minuti.
Bastoncini di pollo	250g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Mettere i bastoncini di pollo sulla griglia.
Patatine al forno	250g	450 W + Grill	9-11	4-5	Distribuire le patatine uni formemente sulla carta da forno, sulla griglia.

IT

Guida al grill per i cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti con la funzione grill.

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo grill	4-5	4½-5½	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio direttamente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	200 g (2pezzi) 400 g (4pezzi)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.
Toast hawaiano (ananas, prosciutto, fette di formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbottito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Tagliare a metà le patate. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-9	9-10	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disporli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Braciole di agnello (medie)	400 g (4pezzi)	Solo grill	11-13	8-9	Cospargere le braciole di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2pezzi)	MW +Grill	(300W + Grill) 7-8	(Solo grill) 6-7	Cospargere le bistecche di maiale di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Mele al forno	1 mela (circa 200g) 2 mele (circa 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Togliere il torsolo dalle mele e riempirle di uvetta e marmellata. Metterci sopra qualche fettina di mandorle. Mettere le mele su un piatto di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole.

Guida alla cottura (continua)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 850 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 ½ - 7 ½ minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

IT

Le seguenti parti del forno a microonde vanno pulite regolarmente per evitare il formarsi di grasso e residui di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Piatto e anelli girevoli***

☛ Controllare **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Qualora il forno non venga tenuto pulito, ciò potrebbe condurre a un deterioramento della superficie danneggiando l'apparecchiatura ed eventualmente provocando situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e caldo e acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.

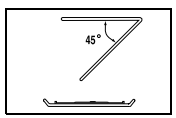
2. Rimuovere gli eventuali schizzi e macchie dalle superfici interne oppure dall'anello girevole servendosi di un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.

3. Per allentare i residui di cibo induriti e rimuovere i cattivi odori, mettere una tazza di succo di limone diluito sul piatto girevole e lasciar scaldare per dieci minuti alla potenza massima.

4. Quando necessario, lavare il piatto di ceramica con la lavastoviglie.

✉ **NON** rovesciare acqua all'interno delle fessure di ventilazione. Non usare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Fare particolarmente attenzione nel pulire le guarnizioni dello sportello, per assicurarsi che i residui:
- non si accumulino
- non impediscano la chiusura corretta dello sportello

✉ Pulire il vano del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente, ma lasciar raffreddare il forno a microonde prima di procedere alla pulizia, onde evitare lesioni personali.



Per praticità, si consiglia di rivolgere verso il basso il dispositivo di riscaldamento durante la pulizia della parte interna superiore del vano.

IT

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☛ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

✉ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

✉ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	**CE281GN**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1300 W
Grill	1100 W
Cottura combinata	2400 W
Corrente di uscita	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	489 x 275 x 385 mm
Vano forno	330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	15 kg circa

SAMSUNG ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

199 153 153
www.samsung.com/it